

LAS ENTRADAS

- **GUACAMOLE 7€** 

servi avec des chips de maïs
Avocat/ oignons/ coriandre/ tomates/ citron vert
- **GUACAMOLE MANGO 8€** 

servi avec des chips de maïs
Avocat/ oignons/ citron vert/ mangue/ pickles d'oignons rouges
- **GUACAMOLE AU COULIS DE CHIPOTLE 8€** 



servi avec des chips de maïs
Avocat/ oignons/ citron vert/ coriandre/ tomate/ piment jalapeño séché & fumé
- **NACHOS ACA 10€** 



servis avec des chips de maïs garnies de
Haricots noirs/ chorizo maison/ guacamole/ cheddar fondu
- **QUESADILLAS FROMAGE GUACAMOLE 9€**   

Tortilla de blé/ fromage fondu/ guacamole
- **TOTOPOS (CHIPS DE MAÏS) Suppl. 2€**
- **PETITE GALETTE DE MAÏS ou BLÉ (LA PAIRE) 1€**



LOS TACOS DEL MAR (hors formule)

- Petite galette souple à base de farine de blé (13cm) garnie selon votre choix
- **TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA 4,50€**    

Tempura de poisson blanc/ coleslaw/ galette de blé
 - **TACOS DE CAMARON ESTILO ENSENADA 4,90€**    

Tempura crevettes/ coleslaw/ galette de blé
 - **TACOS DE PULPO 5,50€**    

Pulpe/ piments verts/ fromage fondu

 Plats végétariens

* Pico de gallo = mélange de tomates, coriandre, oignons

LOS TACOS 3,5€

Galette souple à base de farine de blé ou maïs (sans gluten) (13cm) garnie selon votre choix

• **FORMULE 3 TACOS 10€**
SUGGESTION BIRRIA** +2€
BOULLON DE BOUEFI/ CHIPOTLE/ OIGNON/ CORIANDRE

DE TRIGO

- **DESHEBRADA DE RES**
Bœuf effiloché mélangé avec des oignons/ poivrons
- **POLLO ASADO**
Poulet grillé/ salade/ guacamole/ pico de gallo*
- **CHORIQUESO** 

Chorizo maison/ fromage fondu
- **AMERICANO** 

Poulet grillé/ fromage fondu
- **CARAMELO** 

Bœuf effiloché/ oignons/ poivrons/ oignons/ poivrons/ fromage fondu
- **GRINGA** 

Porc mariné à l'orange & aux épices/ fromage fondu
- **FRIJOLAS**  

Haricots noirs/ fromage fondu
- **NOPALQUESO**  

Cactus/ fromage fondu
- **CHAMPIQUESO**  

Champignons sauce guajillo/ fromage fondu

DE MAIZ

- **AL PASTOR**
Porc mariné à l'orange & aux épices/ oignons/ coriandre/ ananas
- **BARBACOA**
Bœuf effiloché aux épices/ oignons/ coriandre
- **COCHINITA PIBIL**
Porc mijoté à l'achiote (épice)/ pickles d'oignons rouges
- **TINGA DE POLLO**
Poulet effiloché/ chipotle/ sauce tomate
- **CARNITAS**
Porc confit/ guacamole/ oignons/ coriandre
- **CHAMPIÑONES AL AJILLO** 

Champignons sauce guajillo/ oignons/ coriandre
- **GUACAMOLE** 

Avocat/ oignons/ coriandre/ tomates/ citron vert

BURROS 10€

Grande galette souple (25cm) à base de farine de blé, roulée, assortie de guacamole, salade, haricots noirs, tomates, fromage fondu & garnie selon votre choix

- **DESHEBRADA DE RES**
Bœuf effiloché mélangé avec des oignons/ poivrons
- **AL PASTOR**
Porc mariné à l'orange & aux épices/ oignons/coriandre/ ananas
- **POLLO ASADO**
Poulet grillé
- **VEGETARIANO** 

Champignons/ cactus
- **ACA PULCO (suppl. 2€)**    

Tempura de poisson blanc/ coleslaw/ chipotle/ salade/ tomate/ sans fromage

BOWL MEXICANO 11,9€

Garniture de votre choix, accomagne de riz à la mexicaine / haricots/ avocat/ fromage feta/ pickles d'oignon

- **PESCADO (SUPP.1,50)**    

Tempura de poisson/ champignons ajo/ coleslaw/sans feta
- **CARNE** 

Bœuf effiloché mélangé avec des oignons/ poivrons
- **TINGA DE POLLO** 

Poulet effiloché aux chipotle
- **BARBACOA** 

Bœuf effiloché aux épices/ oignons/ coriandre
- **CAMARONES (SUPP.1,50)**    

Tempura crevettes/ coleslaw/ champignons sauce guajillo/ sans feta

QUESADILLAS

CAMPECHANAS 10€

Grande galette souple (30 cm) pliée à base de farine de blé assortie de fromage fondu & garnie selon votre choix

- **CARNE**
Bœuf effiloché/ chorizo maison/ cactus/ oignons poivron
- **VEGETARIANA** 

Haricots noirs/ cactus/ champignons

AGUAS FRESCAS 33cl. 2,50€

- TAMARINDO
Pulpe de tamarin / fruit exotique acidulé
- HORCHATA
Eau de riz / infusion de cannelle / vanille / amandes
- JAMAICA
Fleur d'hibiscus infusée

SODAS / EAUX 3,60€

- 33cl. Bouteille verre
- COCA COLA • COCA ZERO • 7UP • ORANGINA
 - THÉ VERT MAISON AVEC GRAINE DE CHIA

- 50cl. Bouteille verre
- SAN PELLEGRINO GAZEUSE • VITTEL

JARRITOS 4,70€

- 37cl. Boisson pétillante à base de fruits « hecho en Mexico »
- CITRON VERT • GOYAVE • MANGUE
 - MANDARINE • PAMPLEMOUSSE
 - ANANAS • TAMARIN

CERVEZAS 6€

Les bières bouteilles 35,5cl.

- CORONA Bière blonde
- NEGRA MODELO Bière ambrée
- XX Bière blonde
- PACIFICO Bière blonde
- MODELO ESPECIAL Bière blonde
- CORONA 0% ALCOOL

Les bières pression

- Corona 25cl. 3,80€
- Corona 50cl. 6,90€
- MICHELADA 8,50€
(Bière/ jus de tomate/ mélange de sauces/ citron et sel)
- CHELADA 7,50€
(Bière/ citron/ sel)

VIN (FAMILLE PERRIN)

- ANIMALS FOURMI VENTOUX ROUGE
- ANIMALS OURS LUBERON BLANC
- ANIMALS ELEPHANT LUBERON ROSE

Verre 12cl. 4,5€ Bouteille 75cl. 19€

COCKTAILS FROZEN

- MARGARITA Tequila/citron
 - MARGARITA PASSION Tequila/ fruit de la passion
- Verre 20cl 9€ Pichet 1L 35€

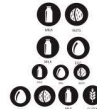
- CANTARITO 9€
Cocktail 100% agave/ tonic pamplemousse/ jus d'orange/ citron

SHOTS

- TEQUILA
- BLANCO 6€
 - REPOSADO 11€
 - JOVEN 9€
 - MEZCAL 7€

DESSERTS 6€

- MOUSSE AU CHOCOLAT
- PANACOTTA DE CARRETTA
- FLAN COCO
- PASTEL TRES LECHES



CAFE 2,50€

- EXPRESSO
- ALLONGE



ACÀ *Pigalle*
48 BOULEVARD DE CLICHY
75018 PARIS

f @@aca.restaurants

01 88 61 04 05

Prix nets en €, taxes & services compris, CB à partir de 1€, les chèques ne sont pas acceptés.

La direction n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Origine des viandes bovines : FRANCE

ACÁ

TAQUERIA MEXICANA
TRADICIONAL

